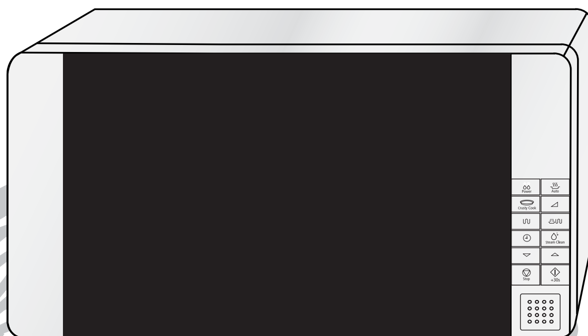
SAMSUNG

MIKROVLNNÁ RÚRA

Návod na použitie a tipy pre úpravu pokrmov

FG87KST/FG87K

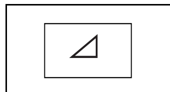




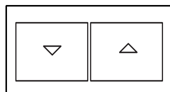
SK

“Stručný” prehľad

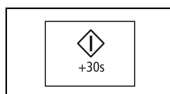
Ak chcete niečo uvari˙



1. Položte pokrm do rúry.
Stláčaním tlačidla ◺ nastavte požadovanú úroveň výkonu.

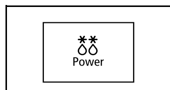


2. Stláčaním tlačidiel (▽) a (△) nastavte požadovaný čas varenia.

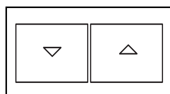


3. Stlačte tlačidlo ◇.
<u>Výsledok :</u> Spustí sa varenie. Po dokončení varenia zaznie štyrikrát pípnutie.

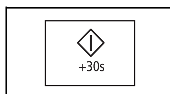
Ak chcete automaticky rozmrazi˙ jedlo



1. Vložte rozmrazovanú potravinu do rúry.
Stlačte jeden alebo viackrát tlačidlo **Power** (Power), čím nastavíte typ ohrievaného jedla.

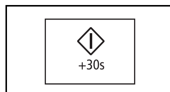


2. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte požadovanú hmotnos˙ potraviny.



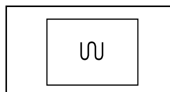
3. Stlačte tlačidlo ◇.

Ak chcete prida˙ 30 sekúnd

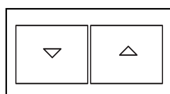


Ponechajte potravinu v rúre.
Po každom stlačením tlačidla **+30s** predĺžite čas úpravy pokrmu o 30 sekúnd.

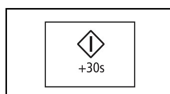
Ak chcete jedlo grilova˙



1. Stlačte tlačidlo ⩊.

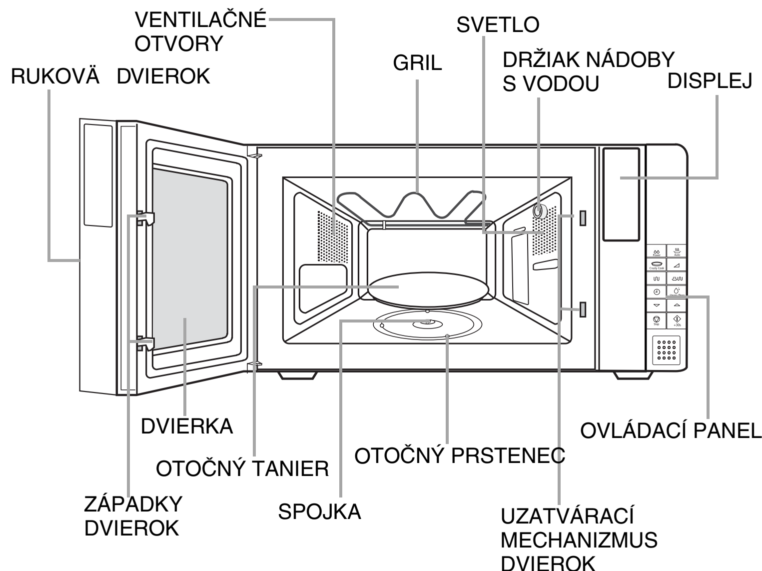


2. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte požadovaný čas varenia.

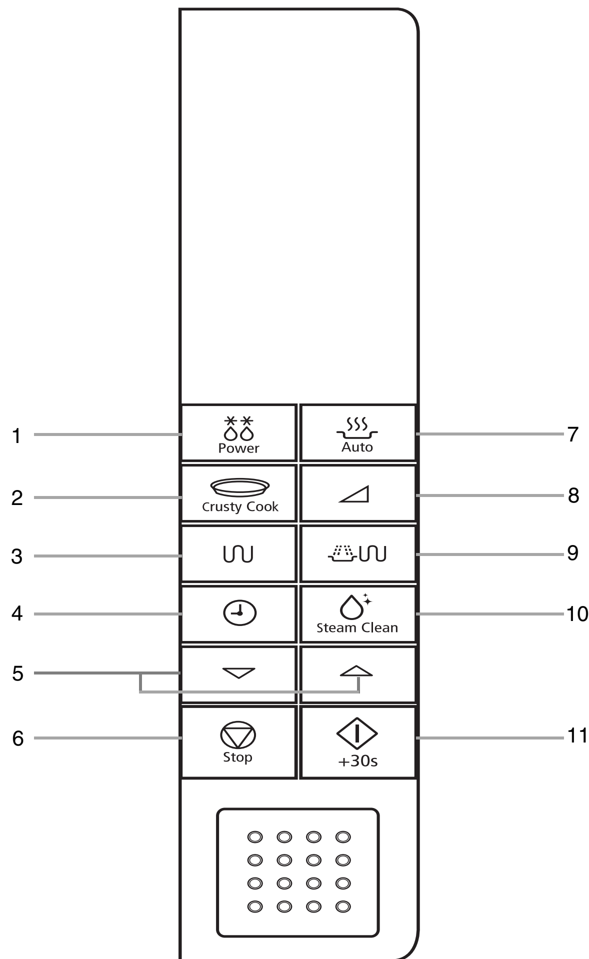


3. Stlačte tlačidlo ◇.

Popis zariadenia



Ovládací panel

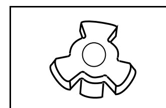


1. TLAČIDLO AUTOMATICKÉHO VÝKONNÉHO ROZMRAZOVANIA
2. VÝBER AUTOMATICKÉHO SMAŽENIA
3. VÝBER REŽIMU GRILOVANIA
4. NASTAVENIE HODÍN
5. TLAČIDLO HORE (△) / DOLE (▽) (Čas varenia, hmotnos˙ a veľkos˙ porcie)
6. TLAČIDLO STOP/ZRUŠENIE
7. VÝBER AUTOMATICKÉHO OHREVU
8. MIKROVLNY/ VÝBER REŽIMU ÚROVNE VÝKONU
9. VÝBER REŽIMU KOMBI
10. TLAČIDLO ČISTENIE PAROU
11. TLAČIDLO ŠTART

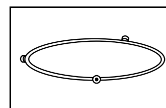
Príslušenstvo

SK

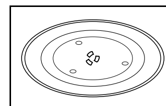
Podľa konkrétneho modelu sa s rúrou dodáva aj rôzne príslušenstvo vhodné na rôzne použitie.



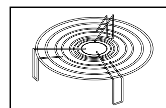
1. **Spojka,** umiestnená nad hriadeľom motora v základni mikrovlnnej rúry.
   Účel : Spojka otáča otočný tanier.



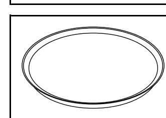
2. **Otočný prstenec** sa umiestni do stredu mikrovlnnej rúry.
   Účel : Otočný prstenec je podložkou pre otočný tanier.



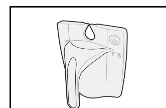
3. **Otočný tanier** sa umiestni na otočný prstenec tak, aby výčnelok v strede zapadol do hnacieho člena.
   Účel : Otočný tanier slúži ako hlavná podložka pre varnú nádobu; za účelom čistenia ho môžete jednoducho vybra˙.



4. **Kovový podstavec** sa umiestni na otočný tanier.
   Účel : Kovový podstavec môžete používa˙ pri grilovaní a kombinovanom varení.



5. **Smažiaca platňa,** pozri strany 11 až 12.
   Účel : Smažiaca platňa pri použití funkcie automatického smaženia alebo manuálneho smaženia.



6. **Misa na vodu na čistenie,** pozri stranu 8.
   Účel : Misu na vodu na čistenie môžete používa˙ na čistenie mikrovlnnej rúry.

 Mikrovlnnú rúru **NIKDY** nepoužívajte bez otočného taniera a otočného prstenca.

SK

Používanie tohto návodu

Práve ste si zakúpili mikrovlnnú rúru SAMSUNG. Tento Návod na použitie a inštaláciu obsahuje cenné informácie o použití v tejto mikrovlnnej rúre:

- ***Bezpečnostné upozornenia***
- ***Príslušenstvo a vhodné nádoby do mikrovlnnej rúry***
- ***Užitočné tipy ohľadom varenia***

Vnútri balenia nájdete stručný prehľad popisujúci štyri základné postupy varenia:

- ***Varenie***
- ***Automatické rozmrazovanie pokrmu***
- ***Grilovanie***
- ***Predĺženie času varenia***

Na začiatku návodu sú obrázky zariadenia a ovládacieho panela, takže všetky prvky jednoducho nájdete.

V návode sú používané tri rôzne symboly.


Dôležité


Poznámka


Upozornenie

BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIA – OCHRANA PRED MOŽNÝM VYSTAVENÍM SA MIKROVLNNÉMU ŽIARENIU

V prípade nedodržiavania nasledujúcich bezpečnostných upozornení sa môžete vystavi˙ riziku škodlivého mikrovlnného žiarenia.

(a) Nepokúšajte sa zariadenie uvies˙ do činnosti v prípade, že sú dvierka otvorené. Nerobte žiadne zásahy do bezpečnostného systému uzatvárania dvierok (uzatvárací mechanizmus).

(b) Medzi dvierka zariadenia a predný panel neumiestňujte žiadne predmety. Zabráňte usadzovaniu nečistôt a zvyškov jedál na tesneniach. Dvierka a tesnenia dvierok pravidelne očistite najskôr navlhčenou handričkou a potom utrite suchou handričkou.

(c) Keď sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, zariadenie nesmiete používa˙, kým ho neopraví autorizovaný servisný pracovník. Obzvláš˙ je dôležité, aby sa dvierka správne zatvárali a neboli poškodené:
(1) Dvierka, uzatvárací mechanizmus dvierok a povrchy tesnení
(2) Pánty dvierok (nesmú by˙ zlomené ani uvoľnené)
(3) Sie˙ová šnúra

(d) Servisné alebo opravárenské práce na zariadení môžu vykonáva˙ iba oprávnené osoby - autorizovaní servisní pracovníci.

Bezpečnostné upozornenia

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY.

POZORNE SI PREČÍTAJTE TENTO NÁVOD A UCHOVAJTE HO PRE PRÍPADNÉ BUDÚCE POUŽITIE.

Skôr ako budete v mikrovlnnej rúre zohrieva˙ jedlo alebo nápoje, oboznámte sa s nasledujúcimi bezpečnostnými upozorneniami.

1. V mikrovlnnej rúre **NEPOUŽÍVAJTE** žiadne kovové nádoby:
- Kovové obaly (plechovky)
- Keramický riad so zlatými alebo striebornými ozdobami
- Kovové špajdle, ražne, vidličky atď.

<u>Dôvod:</u> Môže sa vyskytnú˙ iskrenie, prípadne sa vytvorí elektrický oblúk a môže dôjs˙ k poškodeniu zariadenia.

2. NEOHRIEVAJTE:
- Potraviny vo vzduchotesne uzavretých nádobách, záváraninových pohároch, plechoviciach alebo termoskách
  Napr.) Nádoby pre deti
- Potraviny so šupkou alebo škrupinou
  Napr.) Vajcia, orechy v škrupine a paradajky

<u>Dôvod:</u> Nárast tlaku vo vnútri môže zapríčini˙ ich explóziu.
<u>Rada:</u> Odoberte viečka, poprepichujte obal, vrecko a podobne.

3. Mikrovlnnú rúru **NEUVÁDZAJTE DO ČINNOSTI** v prípade, že je prázdna.
<u>Dôvod:</u> Môže dôjs˙ k poškodeniu stien zariadenia.
<u>Rada:</u> V zariadení vždy nechajte pohár s vodou. Voda absorbuje mikrovlnné žiarenie v prípade, že náhodne uvediete prázdne zariadenie do činnosti.

4. Ventilačné otvory na zadnej strane zariadenia **NEZAKRÝVAJTE** handričkou ani papierom.
<u>Dôvod:</u> Textília alebo papier sa môžu zapáli˙ od horúceho vzduchu, ktorý vychádza zo zariadenia.

5. Keď vyberáte riad zo zariadenia, **VŽDY** používajte ochranné rukavice.
<u>Dôvod:</u> Niektoré nádoby absorbujú mikrovlnné žiarenie a ohrievajú sa. Teplo sa taktiež prenáša z ohriatych potravín na nádoby, ktoré sa takto môžu zohria˙ na vyššiu teplotu.

6. NEDOTÝKAJTE SA výhrevných telies zariadenia ani vnútorných stien.
<u>Dôvod:</u> Steny môžu by˙ aj po skončení ohrevu veľmi horúce a môžu spôsobi˙ popáleniny. Zabráňte kontaktu horľavých materiálov s vnútorným priestorom zariadenia. Najskôr nechajte zariadenie vychladnú˙.

7. Aby sa predišlo vzplanutiu vo vnútri zariadenia:
- Do zariadenia nevkladajte horľavé materiály
- Z papierových alebo plastových vreciek odstráňte drôtené alebo kovové spony
- Zariadenie nepoužívajte na sušenie novín
- Ak spozorujete dym, nechajte dvierka na zariadení zatvorené, zariadenie vypnite a odpojte sie˙ovú šnúru od elektrickej siete

8. Pri ohrievaní nápojov a dojčenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnos˙.
- Aby sa teploty vyrovnali, nechajte zohrievané potraviny po ukončení ohrevu VŽDY minimálne 20 sekúnd odstá˙.
- Jedlo počas ohrievania podľa potreby občas premiešajte. Premiešajte ho VŽDY aj na konci ohrevu.
- Po ukončení ohrievania dbajte na zvýšenú opatrnos˙ pri manipulácii s nádobami. Ak sú príliš horúce, môžete sa popáli˙.
- Existuje nebezpečenstvo utajeného varu.
- Aby sa predišlo utajenému varu a prípadnému obareniu, je potrebné vloži˙ do nápoja plastovú alebo sklenenú lyžicu a nápoj premieša˙ pred, počas a po ohrievaní.

Dôvod: Pri ohreve tekutín sa môže bod varu oddiali˙. Pri vybratí nádoby zo zariadenia môže nasta˙ utajený a explozívny var a mohli by ste sa obari˙.

- V prípade obarenia postupujte podľa nasledujúcich pravidiel prvej pomoci:
  - * Ponorte obarené miesto do studenej vody aspoň na 10 minút.
  - * Postihnuté miesto prikryte čistým a suchým obväzom alebo gázou.
  - * Na postihnuté miesto nedávajte žiadne krémy, oleje ani ple˙ové mlieko.
- Nádobu NIKDY neplňte až po okraj. Vždy si zvoľte takú nádobu, ktorá je širšia na vrchnej ako na spodnej strane, aby tekutina pri vare nepretiekla. Fľaše s úzkym hrdlom môžu pri prehriatí explodova˙.
- VŽDY predtým, ako dáte ohriate jedlo alebo nápoj die˙a˙u, skontrolujte teplotu ohriatych potravín.
- Dojčenskú fľašu NIKDY neohrievajte s cumľom, v opačnom prípade môže fľaša pri prehriatí explodova˙.

9. Nepoškoďte sie˙ovú šnúru.
- Sie˙ovú šnúru a koncovku neponárajte do vody. Zabráňte kontaktu sie˙ovej šnúry s horúcimi predmetmi.
- V prípade, že je sie˙ová šnúra alebo koncovka poškodená, zariadenie nepoužívajte.

10. Keď otvárate dvierka zariadenia, stojte od neho minimálne na vzdialenos˙ paže.
Dôvod: Horúci vzduch alebo para môžu spôsobi˙ popálenie.

11. Vnútro zariadenia udržujte v čistote.
Dôvod: Zvyšky jedál alebo mastnota na stenách a dne zariadenia môžu poškodi˙ povrchovú úpravu a zníži˙ účinnos˙ zariadenia.

12. Počas činnosti zariadenia je možné, že budete poču˙ zvuk podobný cvakaniu (predovšetkým počas rozmrazovania).
Dôvod: Tento zvuk je normálny, keď sa mení výkon zariadenia.

13. Ak zariadenie pracuje prázdne, napájanie sa z bezpečnostných príčin automaticky preruší. Ponechajte rúru 30 minút bez prevádzky, potom ju môžete používa˙ normálne ďalej.

14. Z bezpečnostných dôvodov zapojte sie˙ovú šnúru do uzemnenej zásuvky striedavého prúdu 230 V, 50 Hz. Z bezpečnostných dôvodov môže poškodenú sie˙ovú šnúru vymeni˙ len výrobca alebo oprávnený pracovník v autorizovanom servise.

15. Zariadenie neumiestňujte na miesta so zvýšenou vlhkos˙ou, ani do blízkosti horúcich predmetov, ako je napr. klasická rúra na pečenie alebo radiátor. Pred použitím zariadenia skontrolujte, či napájanie vyhovuje požadovaným parametrom uvedeným v technických údajoch zariadenia. Ak používate predlžovaciu šnúru, musí ma˙ rovnaké parametre ako sie˙ová šnúra. Pred prvým použitím očistite vnútro zariadenia a tesnenia vlhkou handričkou.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

Počas ohrevu alebo pri varení jedál v plastových nádobách, papierových obaloch alebo iných horľavých materiáloch je potrebné z času na čas nazrie˙ do zariadenia a skontrolova˙, či sú obaly v poriadku.

DÔLEŽITÉ

Malé deti sa **NESMÚ** so zariadením hra˙, ani ho bez dozoru používa˙. Keď je zariadenie v činnosti, deti nenechávajte bez dozoru. Predmety, o ktoré sa deti zaujímajú, nenechávajte na zariadení ani v jeho blízkosti.

VÝSTRAHA:

Keď sú dvierka alebo tesnenia dvierok poškodené, zariadenie nepoužívajte, kým ho neopraví autorizovaný servisný pracovník.

VÝSTRAHA:

Pre osoby, ktoré nie sú vyškolené na opravu tohto zariadenia, je nebezpečné vykonáva˙ akékoľvek zásahy alebo opravy na zariadení predovšetkým vtedy, keď je potrebné odstráni˙ kryt, ktorý slúži ako ochrana pred mikrovlnným žiarením.

VÝSTRAHA:

Tekutiny a iné potraviny sa nesmú zohrieva˙ v uzavretých nádobách, pretože by mohli explodova˙.

VÝSTRAHA:

De˙om bez dozoru dovoľte používa˙ zariadenie iba v prípade, že sú schopné zariadenie používa˙ bezpečným spôsobom a sú si vedomé nebezpečenstva pri nesprávnom použití.

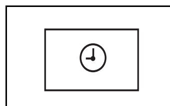
Nastavenie času

SK

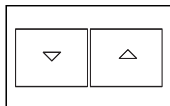
Mikrovlnná rúra disponuje vstavanými hodinami. Čas môžete zobrazi˙ v 24- alebo 12-hodinovom formáte. Hodiny je potrebné nastavi˙:

- ***Po nainštalovaní zariadenia***
- ***Po výpadku elektrickej energie***

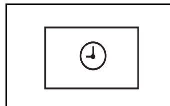
✉ Nezabudnite upravi˙ nastavenie času pri zmene letného a zimného času.



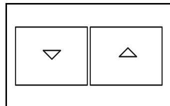
1. | **Pre zobrazenie času pri...** | **Stlačte tlačidlo ⏲...** |
|---|---|
| 24-hodinovom formáte | Jedenkrát |
| 12-hodinovom formáte | Dvakrát |



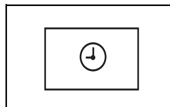
2. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte hodiny.



3. Stlačte tlačidlo ⏲.



4. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte minúty.



5. Stlačte tlačidlo ⏲.

Ako postupova˙ v prípade pochybností alebo problémov

Ak sa vyskytne problém, ktorý je uvedený nižšie, pokúste sa ho odstráni˙ niektorým z nasledujúcich spôsobov.

◆ Bežný jav.
- Kondenzácia vo vnútri zariadenia
- Prúd vzduchu okolo dvierok a okolo zariadenia
- Svetelné odrazy okolo dvierok a okolo zariadenia
- Para unikajúca popri dvierkach alebo z vetracích otvorov

◆ Zariadenie nezačne pracova˙, keď stlačíte tlačidlo ◇.
- Sú dvierka správne zatvorené?

◆ Jedlo sa vôbec neohrieva
- Nastavili ste správne časovač a stlačili ste tlačidlo ◇?
- Sú dvierka správne zatvorené?
- Nepre˙ažili ste elektrickú sie˙ a nevypadli poistky alebo istič?

◆ Jedlo sa ohrieva na príliš vysokú alebo príliš nízku teplotu
- Je nastavený správny čas ohrevu pre dané jedlo?
- Je nastavená správna úroveň výkonu?

◆ Vo vnútri zariadenia sa vyskytuje iskrenie, praskanie alebo elektrický oblúk
- Nepoužili ste nádobu s kovovou povrchovou úpravou?
- Nenechali ste vo vnútri zariadenia vidličku alebo iný kovový predmet?
- Nie je alobal príliš blízko vnútorných stien?

◆ Zariadenie spôsobuje interferencie s rádiovým alebo televíznym signálom
- Keď je zariadenie v prevádzke, môže sa vyskytnú˙ slabá interferencia v rádiovom alebo televíznom signále (v takomto prípade nejde o poruchu). Ak chcete interferenciu odstráni˙, umiestnite zariadenie ďalej od rádia, televízora alebo antény.
- Ak interferencia zasiahne mikroprocesor zariadenia, môže dôjs˙ k resetovaniu displeja. Odpojte sie˙ovú šnúru a znova ju zapojte. Nastavte znova správny čas.

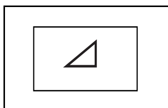
✉ Ak problém pretrváva aj po vykonaní uvedených riešení, kontaktujte predajcu alebo autorizovaný servis Samsung.

Varenie/Ohrev

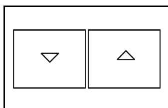
Nasledovný postup popisuje, ako ohrieva˙ alebo vari˙ jedlo.

Keď nechávate zariadenie bez dozoru, VŽDY najskôr skontrolujte nastavenia ohrevu.

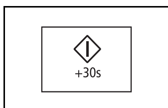
Vložte potravinu do stredu otočného taniera. Potom zatvorte dvierka



1. Stlačte tlačidlo ◿.
Výsledok : Zobrazí sa 850W (maximálna úroveň výkonu): Stláčajte tlačidlo ◿, kým sa na displeji nezobrazí požadovaná úroveň výkonu. Jednotlivé úrovne výkonu sú uvedené v tabuľke.



2. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte požadovaný čas varenia.



3. Stlačte tlačidlo ◇.
Výsledok : Svetlo sa rozsvieti a otočný tanier sa začne otáča˙.
1) Varenie sa začne. Po skončení varenia štyrikrát zaznie pípnutie.
2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

 **Nikdy** nezapínajte prázdne zariadenie.

 Ak chcete jedlo ohrieva˙ krátky čas pri maximálnej úrovni výkonu (850W), jednoducho stlačte tlačidlo **+30s** jedenkrát pre každých 30 sekúnd ohrevu. Zariadenie sa okamžite zapne.

Úrovne výkonu

Zvoli˙ si môžete z nasledovných úrovní výkonu.

Úroveň výkonu	Výkon	
	MV (MW)	GRIL
VYSOKÁ	850 W	
STREDNE VYSOKÁ	600 W	
STREDNÁ	450 W	
NIŽŠIA STREDNÁ	300 W	
ROZMRAZOVANIE (Power)	180 W	
NÍZKA / UDRŽA TEPLO	100 W	
GRIL	-	1100 W
KOMBI I()	600 W	1100 W
KOMBI II()	450 W	1100 W
KOMBI III()	300 W	1100 W

 Ak zvolíte vyššiu úroveň výkonu, čas varenia musí by˙ kratší.

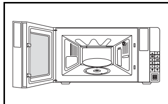
 Ak zvolíte nižšiu úroveň výkonu, čas varenia musí by˙ dlhší.

SK

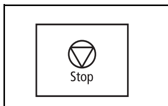
SK

Zastavenie varenia

Varenie môžete zastavi˙ kedykoľvek, takže je možné skontrolova˙ jedlo.



1. Ak chcete ohrev dočasne pozastavi˙;
   Otvorte dvierka.
   Výsledok : Varenie sa zastaví. Ak chcete ohrev obnovi˙, zatvorte dvierka a stlačte znova tlačidlo ⬦.



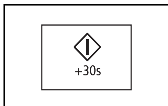
2. Ak chcete varenie úplne zastavi˙;
   Stlačte tlačidlo ⊽.
   Výsledok : Varenie sa zastaví. Ak chcete zruši˙ nastavenia varenia, znova stlačte tlačidlo **Zruši˙** (⊽).



Jednoduchým stlačením tlačidla **Zruši˙** (⊽) môžete tiež zruši˙ akékoľvek nastavenie pred spustením varenia.

Nastavenie času varenia

Čas varenia môžete predĺži˙ tak, že stlačíte tlačidlo +30s jedenkrát pre každých 30 sekúnd času navyše.



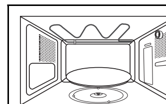
Stlačte tlačidlo **+30s** jedenkrát pre každých 30 sekúnd času navyše.

Čistenie parou

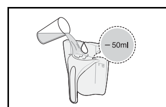
Para produkovaná systémom parného čističa navlhčí povrch vnútra rúry. Po použití funkcie čistenia parou môžete jednoduchšie vyčisti˙ vnútro rúry.



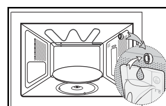
Funkciu používajte len po úplnom vychladnutí rúry (izbová teplota).
Používajte len normálnu, nie destilovanú vodu.



1. Otvorte dvierka.



2. Misu na vodu v rúre naplňte vodou po uvedené označenie (úroveň vody).
   (Označenie zodpovedá cca 50 ml.)

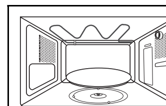


3. Misu na vodu upevnite na vnútornú pravú stranu rúry.

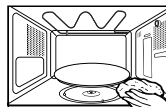
4. Zatvorte dvierka.



5. Stlačte tlačidlo **Čistenie parou** (Steam Clean). Počas čistenia parou môže by˙ vidno **VODNÚ PARU**, ktorá **ZATIEŇUJE** svetlo **VO VNÚTRI**, nejedná sa o poruchu.



6. Otvorte dvierka.



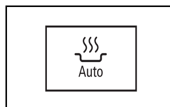
7. Vyčistite vnútro rúry suchou utierkou.
   Vyberte otočný tanier a vložte len podstavec s papierom na pečenie.

Výstraha!

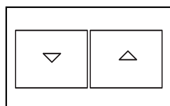
- Misu na vodu môžete používa˙ len v režime "**čistenia parou**".
- Pri varení netekutých potravín vyberte misu na vodu, pretože môže dôjs˙ k poškodeniu zariadenia a vzniku požiaru.

Použitie funkcie Automatický ohrev

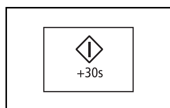
Funkcia Automatický ohrev má 4 predprogramované časy ohrevu. Úroveň výkonu ani čas varenia nie je potrebné nastavova˙. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) môžete nastavi˙ počet porcií. Vložte potravinu do stredu otočného taniera a zatvorte dvierka.



1. Stlačte jeden alebo viackrát tlačidlo **Automatický ohrev** (Auto), čím nastavíte typ ohrievaného jedla.



2. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) vyberte veľkos˙ porcie. (Pozri tabuľku vpravo.)



3. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok : Spustí sa varenie. Po dokončení varenia.
   1) Zariadenie zapípa 4x.
   2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
   3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

 Používajte len riad vhodný pre mikrovlnné varenie.

Nastavenie funkcie Automatický ohrev

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené jednotlivé programy funkcie Automatický ohrev ako aj hmotnosti porcií, časy odstátia a odporúčania.

Kód/Potravina	Porcia	Čas odstátia	Odporúčania
1. Polotovary (chladené)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Jedlo položte na keramickú dosku a prikryte ho potravinárskou fóliou vhodnou do mikrovlnnej rúry. Tento program je vhodný pre jedlá zložené z troch zložiek (napríklad mäso s omáčkou, zelenina a prílohy, ako sú zemiaky, ryža alebo cestoviny).
2. Polievky/ Omáčky (chladené)	200-250 g 300-350 g 400-450 g	3 min.	Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera alebo misy. Počas varenia a odstátia ho prikryte. Pred a po odstátí premiešajte.
3. Cestoviny (zmrazené)	200 g 400 g	3 min.	Mrazené cestoviny vložte do vhodnej sklenenej misy s krytom. Položte nádobu na podstavec. Tento program je vhodný pre mrazené cestoviny ako sú lasagne, canelloni a makaróny.
4. Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1 pohár) 250 ml (1 šálka)	1-2 min.	Nalejte nápoj do keramického pohára (150 ml) alebo do šálky (250 ml) a položte ho do stredu otočného taniera. Ohrievajte nezakryté. Po zohriatí a tiež po čase odstátia ju dôkladne premiešajte. Pri vyberaní šálok postupujte opatrne (pozri bezpečnostné upozornenia pre tekutiny).

SK

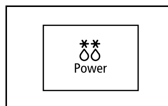
Použitie funkcie Automatické rozmrazovanie

Funkcia Automatické rozmrazovanie umožňuje rozmrazova˙ mäso, hydinu, ryby, chlieb a koláče. Čas rozmrazovania a úroveň výkonu sa nastaví automaticky.

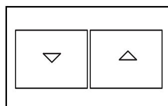
Jednoducho zvolíte len program a nastavíte hmotnos˙.

✉ Používajte iba nádoby vhodné do mikrovlnnej rúry.

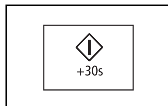
Najskôr položte zmrazené jedlo do stredu otočného taniera. Potom zatvorte dvierka.



1. Stlačte jeden alebo viackrát tlačidlo **Výkonné rozmrazovanie** (Power), čím nastavíte typ ohrievaného jedla. (Pozri tabuľku vpravo)



2. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte hmotnos˙ pokrmu.
   Maximálne je možné nastavi˙ hmotnos˙ 1500 g (Pri chlebe a koláčoch je možné nastavi˙ hmotnos˙ maximálne 625 g.)



3. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok :
   - Rozmrazovanie začne.
   - V polovici rozmrazovania zaznie pípnutie, ktoré vás upozorní, že je potrebné jedlo obráti˙.
   - Pre dokončenie rozmrazovania stlačte znova tlačidlo ◇.

✉ Jedlo je možné rozmrazova˙ aj manuálne. V takomto prípade zvoľte funkciu Automatický ohrev alebo Automatické varenie a nastavte úroveň výkonu na 180 W. Viac informácií je na str. 7 v kapitole „Varenie / Ohrev“.

Nastavenie funkcie Automatické rozmrazovanie

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne programy funkcie Automatické rozmrazovanie, hmotnosti porcií, časy odstátia a odporúčania.

Pred rozmrazovaním odstráňte z jedla všetky obaly. Mäso, hydinu, ryby, chlieb alebo koláče položte na otočný tanier.

Kód/ Potravina	Porcia	Čas odstátia	Odporúčania
1. Mäso	200 - 1500 g	20-60 min.	Prikryte okraje alobalom. Keď zariadenie zapípa, mäso otočte. Tento program je vhodný pre hovädzie, jahňacie, bravčové mäso, rezne, kotlety a mleté mäso.
2. Hydina	200 - 1500 g	20-60 min.	Prikryte konce stehien a krídiel alobalom. Keď zariadenie zapípa, hydinu otočte. Tento program je vhodný pre celú aj porciovanú hydinu.
3. Ryby	200 - 1500 g	20-50 min.	Prikryte chvost celej ryby alobalom. Keď zariadenie zapípa, rybu otočte. Tento program je vhodný pre celé ryby aj pre filé.
4. Chlieb/ Koláče	125 - 625 g	5-20 min.	Chlieb položte na kúsok papiera na pečenie a hneď po pípnutí ho otočte. Koláče položte na keramický tanier a hneď po pípnutí ich otočte. (Zariadenie pokračuje v činnosti a zastaví sa, len ak otvoríte dvierka.). Tento program je vhodný pre všetky druhy celého aj krájaného chleba, pre rožky aj bagety. Rožky umiestnite do kruhu. Tento program je vhodný pre všetky druhy kysnutých koláčov, keksy, syrové koláče a kysnuté cesto. Tento program nie je vhodný pre lístkové cesto, linecké pečivo, ovocné a šľahačkové zákusky a koláče s čokoládovou polevou.

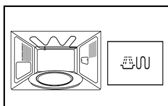
✉ Ak chcete rozmrazi˙ jedlo manuálne, zvoľte funkciu manuálneho rozmrazovania a úroveň výkonu 180 W. Podrobnosti o manuálnom rozmrazovaní a dobe rozmrazovania pozri na str. 19.

Použitie funkcie Automatické smaženie

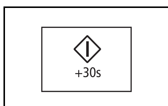
Pri funkcii Automatické smaženie sa čas varenia nastavuje automaticky.

Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) môžete nastavi˙ počet porcií.

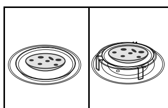
Najskôr položte smažiacu platňu do stredu otočného taniera. Potom zatvorte dvierka.



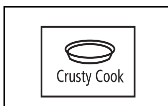
1. Umiestnite smažiacu platňu priamo na otočný tanier a predhrejte ju na najvyššom stupni kombinácie mikrovlny-gril.
   Stlačte tlačidlo **Kombi** ( ) a pomocou tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte čas ohrevu (od 3 do 5 minút).



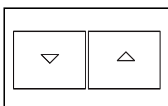
2. Stlačte tlačidlo ◇.
   ☛ Pri manipulácii so smažiacou platňou vždy používajte rukavice, pretože bude veľmi horúca.



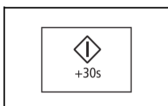
3. Otvorte dvierka rúry.
   Položte pokrm na smažiacu platňu.
   Zatvorte dvierka.
   ✉ Položte smažiacu platňu na kovový podstavec (alebo otočný tanier) v rúre.



4. Stlačte jeden alebo viackrát tlačidlo **Smaženie** ( ), čím nastavíte typ ohrievaného jedla.



5. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) vyberte veľkos˙ porcie. (Pozri tabuľku vpravo)



6. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok : Spustí sa varenie. Po dokončení varenia:
   1) Zariadenie zapípa 4x.
   2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát)
   3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

 **Čistenie smažiacej platne**
Smažiacu platňu čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a opláchnite čistou vodou.

 Nepoužívajte drsné kefy ani drsné špongie. Môže sa poškodi˙ povrch platne.

 **Prosím nezabudnite**
Smažiaca platňa nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené jednotlivé Automatické programy funkcie smaženia, ako aj hmotnosti porcií, časy odstátia a odporúčania. Tieto programy sú kombináciou mikrovĺn a grilu.

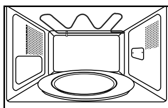
Pred použitím funkcie smaženia, odporúčame predhria˙ smažiacu platňu na otočnom tanieri asi na 3 až 5 minút, použitím kombinácie 600W a grilu. Pri vyberaní vždy používajte rukavice!

Kód / Typ jedla (-18 °C)	Hmotnos˙ porcie	Čas predhrie-vania	Čas odstátia	Odporúčania
1. Zmrazená pizza	200 g 300 g 400 g	5 min.	-	Predhrejte smažiacu platňu kombinovanou funkciou 600W + Gril. Položte pizzu na smažiacu platňu. Položte smažiacu platňu na podstavec.
2. Mrazené bagety	150 g (1 ks) 250 g (2 ks)	4 min.	2-3	Predhrejte smažiacu platňu kombinovanou funkciou 450W + Gril. Jednu bagetu umiestnite mimo stredu smažiacej platne, 2 bagety umiestnite po stranách smažiacej platne. Tento program je vhodný pre bagety s oblohou, (napr. zelenina, šunka a syr) a takisto je vhodný pre pizzu.
3. Mrazený Koláč / Pečivo	150 g (1 ks) 300 g (1-2 ks)	3 min.	1-2	Predhrejte smažiacu platňu kombinovanou funkciou 600W + Gril. Položte mrazený koláč / pečivo na smažiacu platňu. Položte smažiacu platňu na podstavec.
4. Mrazené kuracie prsty	125 g 250 g	4 min.	-	Predhrejte smažiacu platňu kombinovanou funkciou 600W + Gril. Potrite smažiacu platňu olejom. Rovnomerne porozkladajte kuracie prsty na smažiacu platňu. Mäso otočte po pípnutí. Pre spustenie varenia stlačte tlačidlo Start.

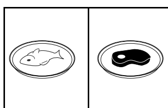
SK

Smažiaca platňa umožňuje estetické prepečenie povrchu potraviny dohneda nielen na vrchnej časti grilom, ale aj na spodnej časti, vďaka vysokej teplote smažiacej platne. Niekoľko pokrmov, ktoré môžete pripravi˙ na smažiacej platni, je uvedených v tabuľke (viď ďalšia strana).

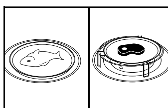
Smažiacu platňu je tiež možné využi˙ na slaninu, vajcia, klobásy atď.



1. Umiestnite smažiacu platňu priamo na otočný tanier a predhrejte ju na najvyššom stupni kombinácie mikrovlny-gril [600W + Gril ( )]. Dodržiavajte pritom časy a pokyny uvedené v tabuľke.
   ☛ Pri manipulácii so smažiacou platňou vždy používajte rukavice, pretože bude veľmi horúca.
2. Ak pripravujte jedlo ako slanina a vajcia, aby sa získal hnedastý povrch jedla, potrite platňu olejom.
   ❇ Povrch smažiacej platne z teflónu, ktorý nie je odolný voči poškrabaniu. Na platni nikdy nič nekrájajte.
   ❇ Aby ste predišli vzniku škrabancov na povrchu smažiacej platne, použite plastové príslušenstvo alebo pred rezaním dajte potraviny preč z platne.



3. Položte pokrm na smažiacu platňu.
   ☛ Na smažiacu platňu nekladťe žiadne teplu neodolné nádoby (napr. plastový riad).
   ☛ Smažiacu platňu nikdy nevkladajte do rúry bez vloženého otočného taniera.



4. Položte smažiacu platňu na kovový podstavec (alebo otočný tanier) v rúre.
5. Nastavte čas varenia a úroveň výkonu. Pozri tabuľku na ďalšej strane.



Čistenie smažiacej platne

Smažiacu platňu čistite teplou vodou a čistiacim prostriedkom a opláchnite čistou vodou.



Nepoužívajte drsné kefy ani drsné špongie. Môže sa poškodi˙ povrch platne.



Prosím nezabudnite

Smažiaca platňa nie je vhodná na umývanie v umývačke riadu.

Smažiacu platňu odporúčame predhrieva˙ priamo na otočnom tanieri.

Predhrejte smažiacu platňu na najvyššom stupni kombinácie mikrovlny-gril [600W + Gril ( )]. Dodržiavajte pritom časy a pokyny uvedené v tabuľke.

Potravina	Porcia	Čas predhriatia	Výkon	Čas varenia	Odporúčania
Slanina	4 kúsky (80 g)	3 min	600W + Gril	3,5-4 min	Predhrejte smažiacu platňu. Plátky položte vodorovne vedľa seba na smažiacu platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec.
Grilované paradajky	200 g (2 ks)	3 min	450W + Gril	4,5-5 min	Predhrejte smažiacu platňu. Nakrájajte paradajky na polovice. Na vrch položte syr. Položte ich dookola na smažiacu platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec.
Fašírka (zmra-zená)	2 ks (125 g)	3 min	600W + Gril	7-7,5 min	Predhrejte smažiacu platňu. Karbonátky umiestnite do kruhu na smažiacu platňu. Smažiacu platňu položte na podstavec. Po 4-5 minútach ich obrá˙te.
Pečené zemiaky	250 g 500 g	3 min	600W + Gril	5-6 min 8-9 min	Predhrejte smažiacu platňu. Zemiaky nakrájajte na polovice. Položte ich na smažiacu platňu odrezanou stranou smerom nadol. Položte ich dookola. Položte platňu na podstavec.
Rybacie prsty (zmra-zené)	150 g (5 kusov) 300 g (10 kusov)	4 min	600W + Gril	7-8 min 9-10 min	Predhrejte smažiacu platňu. Platňu potrite 1 polievkovou lyžicou oleja. Rybacie prsty umiestnite do kruhu na smažiacu platňu. Po 4 min. (5 ks) alebo po 6 min. (10 ks) obrá˙te.
Pizza (studená)	300-350 g	4 min	450W + Gril	6,5-7,5 min	Predhrejte smažiacu platňu. Chladenú pizzu položte na platňu. Položte smažiacu platňu na podstavec.

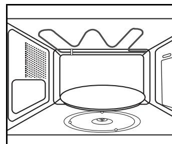
Nastavenie polohy výhrevného telesa

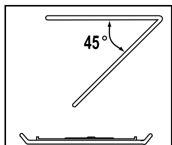
Výhrevné teleso sa používa pri grilovaní. Môže by˙ len v jednej polohe. Je treba tiež uvies˙, kedy má by˙ teleso vo zvislej polohe.

- ***Vodorovná poloha pre grilovanie alebo kombinované mikrovlnné varenie s grilom***



Polohu výhrevného telesa meňte len vtedy, keď je vychladnuté. Pri umiestňovaní do zvislej polohy neaplikujte nadmernú silu.



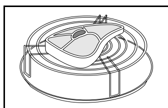


Pre nastavenie výhrevného telesa do...	Vykonajte...
Zvislej polohy (gril alebo kombinácia mikrovlny + gril)	◆ Potiahnite výhrevné teleso nadol. ◆ Pritlačte ho smerom k zadnej stene tak, aby s ňou bolo rovnobežné.

Pri čistení vrchných častí vo vnútri zariadenia, je možné sklopi˙ výhrevné teleso o 45° a vyčisti˙ ho.

Výber príslušenstva

Používajte riad určený na používanie v mikrovlnnej rúre; nepoužívajte plastový riad, papierové poháre, servítky atď.



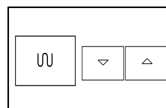
Ak chcete zvoli˙ kombinované varenie (grilovanie a mikrovlnné varenie), používajte len nádoby vhodné na použitie v mikrovlnnej aj bežnej rúre. Kovový riad alebo nástroje môžu poškodi˙ rúru.



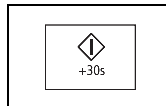
Podrobnosti o vhodnom riade a náradí pozri v časti Vhodný riad do mikrovlnnej rúry na str. 15.

Grilovanie

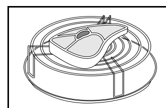
Gril umožní rýchlo zapiec˙ a dohneda upiec˙ pokrm bez používania mikrovlnnej energie. Na grilovanie sa s rúrou dodáva grilovací podstavec.



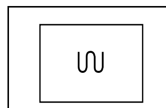
1. Stlačením tlačidla **Grill** (⊓⊔) a stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte čas predhrievania rúry a predhrejte ju na požadovanú teplotu.



2. Stlačte tlačidlo ◇.

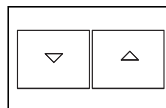


3. Otvorte dvierka a vložte potravinu na podstavec. Zatvorte dvierka.

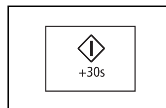


4. Stlačte tlačidlo ⊓⊔.
   Výsledok : Na displeji sa zobrazí:





5. Stláčaním tlačidiel (▽) alebo (△) nastavte požadovaný čas grilovania.
   Maximálny čas grilovania je 60 minút.



6. Stlačte tlačidlo ◇.
   Výsledok : Spustí sa grilovanie. Po jeho dokončení
   1) Zariadenie zapípa 4x.
   2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
   3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.



Neobávajte sa, ak sa výhrevné teleso počas grilovania vypína a zapína.
Zariadenie je vybavené systémom proti prehrievaniu.



Pri manipulácii s riadom vždy používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.
Skontrolujte, či je výhrevné teleso vo vodorovnej pozícii.

SK

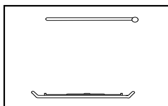
SK

Kombinácia mikrovlnného varenia a grilovania

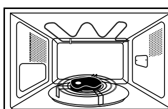
Aby ste uvarili rýchlo a pekne do hneda, môžete skombinova˙ mikrovlnné varenie s grilovaním.

☛ VŽDY používajte len riad vhodný pre mikrovlnné varenie aj varenie v bežnej rúre. Ideálny je sklenený a keramický riad, pretože umožní rovnomerné prenikanie mikrovín do potraviny.

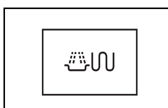
☛ Pri manipulácii s riadom vždy používajte rukavice, pretože riad bude veľmi horúci.



1. Presvedčite sa, či je výhrevné teleso v horizontálnej pozícii; podrobnosti viď str. 13.



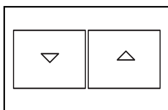
2. Otvorte dvierka rúry.
Položte pokrm na podstavec, ktorý potom položíte na otočný tanier.
Zatvorte dvierka.



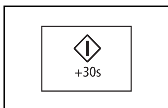
3. Stlačte tlačidlo **Kombi** ( ).
Výsledok : Zobrazia sa nasledovné indikácie:
(mikrovlnný a grilovací režim)
600W (úroveň výkonu)

✉ Stláčajte tlačidlo **Kombi** ( ), kým sa na displeji nezobrazí požadovaná úroveň výkonu.

☛ Teplotu grilovania nie je možné nastavi˙.



4. Stláčaním tlačidiel ( ) alebo ( ) nastavte požadovaný čas varenia.
Maximálny čas varenia je 60 minút.

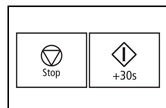


5. Stlačte tlačidlo .
Výsledok : Kombinované varenie začne. Po jeho dokončení
1) Zariadenie zapípa 4x.
2) Rúra potom každú minútu jedenkrát pípne (celkovo trikrát).
3) Znova sa zobrazí aktuálny čas.

✉ Maximálny výkon pri kombinovanom mikrovlnnom varení a grilovaní je 600 W.

Vypnutie zvukového signálu

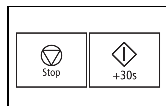
Kedykoľvek môžete vypnú˙ zvukový signál.



1. Stlačte naraz tlačidlá a .
Výsledok :
- ◆ Na displeji sa objaví nasledujúca indikácia.



- ◆ Zariadenie nebude vydáva˙ zvukový signál po každom stlačení tlačidla.



2. Ak chcete pípanie znova zapnú˙, stlačte naraz tlačidlá a .
Výsledok :
- ◆ Na displeji sa objaví nasledujúca indikácia.

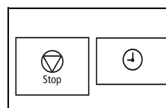


- ◆ Zvukový signál je aktívny.

Bezpečnostné uzamknutie mikrovlnnej rúry

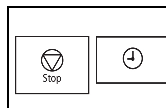
Zariadenie je vybavené funkciou detskej poistky, ktorá Vám umožňuje zariadenie uzamknú˙ a zabráni˙ tak de˙om alebo inej neoboznámenej osobe obsluhova˙ ho.

Zariadenie je možné uzamknú˙ kedykoľvek.



1. Stlačte naraz tlačidlá a .
Výsledok :
- ◆ Zariadenie je uzamknuté (nie je možné zvoli˙ žiadnu funkciu).
- ◆ Na displeji je zobrazené “L”.





2. Ak chcete zariadenie znova odomknú˙, stlačte naraz tlačidlá a .
Výsledok : Zariadenie je možné normálne používa˙.

Vhodný riad do mikrovlnnej rúry

Ak sa má jedlo v mikrovlnnej rúre zohria˙, mikrovlnné žiarenie musí cez jedlo prechádza˙ bez toho, aby bolo odrážané alebo pohlcované použitým riadom.

Pri výbere riadu buďte obozretný. Ak je riad vhodný do mikrovlnnej rúry, netreba sa obáva˙.

V nasledujúcej tabuľke sú uvedené rôzne typy riadu a spôsob, ako ho v mikrovlnnej rúre používa˙.

Riad	Vhodný do mikrovlnnej rúry	Poznámky
Alobal	✓ ✗	Je možné ho použi˙ v malých množstvách na ochranu plôch pred prehriatím alebo prevarením. Iskrenie alebo oblúk sa môže vyskytnú˙ v prípade, že je alobal príliš blízko stien zariadenia, alebo je ho použité veľké množstvo.
Doska na zhnednutie (opečenie)	✓	Nepredhrievajte dlhšie ako osem minút.
Porcelán a kamenina	✓	Porcelán, keramika, glazovaná kamenina a jemný porcelán sú vhodné, ak nie sú ozdobené kovovými ornamentmi.
Jednorazové polyesterové a papierové taniere	✓	Niektoré mrazené potraviny sú balené v týchto materiáloch.
Balené jedlá rýchleho občerstvenia		
• Polystyrénové poháre a obaly	✓	Je možné ich použi˙ na mierny ohrev. Pri prehriatí sa polystyrén môže roztopi˙.
• Papierové alebo novinové vrecká	✗	Môžu sa vznieti˙.
• Recyklovaný papier alebo kovové ozdoby	✗	Môže spôsobi˙ iskrenie alebo oblúk.
Sklo		
• Žiaruvzdorné sklo	✓	Je vhodné, ak nie je ozdobené kovovými ornamentmi.
• Tenké sklo	✓	Je možné ho použi˙ na mierny ohrev jedla alebo nápojov. Pri náhlom ohriatí môže tenké sklo prasknú˙.
• Zaváraninové poháre	✓	Je potrebné odobra˙ veko. Je možné ich použi˙ iba na mierny ohrev.
Kovové nádoby		
• Riad • Kovové sponky a uzávery	✗ ✗	Môžu spôsobi˙ iskrenie alebo vznietenie.
Papier		
• Taniere, poháre, servítky a papier na pečenie	✓	Je možné ich použi˙ na krátky mierny ohrev. Použite ich aj na pohltenie nadbytočnej vlhkosti.
• Recyklovaný papier	✗	Môže spôsobi˙ iskrenie alebo oblúk.
Plasty		
• Tégliky	✓	Je možné ich použi˙, ak sú teplu odolné. Niektoré plasty sa pri vysokej teplote deformujú alebo menia farbu. Nepoužívajte melamínové plasty.
• Potravinárska fólia	✓	Je možné ju použi˙ na zachovanie vlhkosti. Nemala by sa dotýka˙ jedla. Jedlo je potrebné z mikrovlnnej rúry vybera˙ opatrne kvôli unikajúcej horúcej pare.
• Vrecká na mrazenie potravín	✓ ✗	Je možné ich použi˙, ak sú varné a určené pre použitie v rúrach. Nemali by by˙ vzduchotesné. Ak je potrebné, prepichnite ich vidličkou.
Voskový papier alebo papier na pečenie (mastný)	✓	Je možné ho použi˙ na zachovanie vlhkosti a ako ochranu proti rozstrekovaniu.

✓ :Odporúčané
✓✗ :Používa˙ opatrne
✗ :Nie je bezpečné

SK

MIKROVLNY

Mikrovlnné žiarenie preniká do jedla z každého smeru a ohrieva molekuly vody, tukov a cukrov.
Žiarenie tieto molekuly rozkmitá. Rýchly pohyb molekúl veľmi rýchlo ohrieva jedlo.

VARENIE

Nádoby vhodné pre mikrovlnné varenie:
Aby bola účinnos˙ maximálna, nádoba musí prepúš˙a˙ mikrovlnné žiarenie do potraviny. Mikrovlny sú odrážané kovom, napr. antikorom, hliníkom a meďou, prejdú však cez keramiku, sklo, porcelán a plast a tiež papier a drevo. Jedlo preto nikdy nevarte v kovových nádobách.

Potraviny vhodné pre mikrovlnné varenie:
Pre mikrovlnné varenie sú vhodné rôzne druhy potravín vrátane čerstvej/mrazenej zeleniny, ovocia, cestovín, ryže, strukovín, rýb a mäsa. V mikrovlnnej rúre tiež môžete vari˙ omáčky, krémy, polievky, pudingy, zaváraniny a pod. Obecne povedané, mikrovlnné varenie je ideálne pre všetky druhy potravín bežne pripravovaných na klasickom sporáku. Rozpúš˙anie napr. masla alebo čokolády pozri v časti s tipmi, technickými postupmi a radami.

Zakrývanie počas varenia
Zakrývanie jedla počas varenia je veľmi dôležité, pretože sa odparuje voda vo forme pary a prispieva tak k varnému procesu. Jedlo môžete zakrýva˙ rôznymi spôsobmi: napr. keramickým tanierom, plastovým krytom alebo vhodnou fóliou.

Časy odstátia
Po ukončení varenia je dôležité necha˙ odstá˙ pokrm a dovoli˙ aby sa teplota v pokrme rovnomerne vyrovnala.

Tipy pre úpravu zmrazenej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misu s krytom. Minimálne časy varenia pozri v tabuľke. Varte zakryté. Vo varení môžete podľa vašich konkrétnych preferencií pokračova˙. Počas varenia dvakrát premiešajte a jedenkrát po skončení varenia. Soľ, bylinky alebo maslo pridajte až po varení. Počas odstátia zakryte.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Špenát	150 g	600W	4,5-5,5	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Brokolica	300 g	600W	9-10	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody.
Hrach	300 g	600W	7,5-8,5	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zelená fazuľka	300 g	600W	8-9	2-3	Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody.
Zeleninová zmes (mrkva/ hrach/kukurica)	300 g	600W	7,5-8,5	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.
Zeleninová zmes (čína)	300 g	600W	8-9	2-3	Pridajte 15 ml (1 lyžicu) studenej vody.

Tipy pre úpravu ryže a cestovín

Ryža: Použite veľkú sklenenú misu s krytom - ryža pri varení zdvojnásobí svoj objem. Varte zakryté.
Po varení ešte pred odstátím premiešajte. Posoľte, ochu˙te a pridajte maslo.
Poznámka: Ryža po dokončení varenia nemusí absorbova˙ úplne všetku vodu.

Cestoviny: Použite veľkú sklenenú misu. Pridajte horúcu vodu, štipku soli a dobre premiešajte. Varte nezakryté.
Príležitostne počas varenia a po varení premiešajte. Počas odstátia zakryte. Potom dôkladne oceďte.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Biela ryža (varená v pare)	250 g	850W	16-17	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Hnedá ryža (varená v pare)	250 g	850W	21-22	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmes ryže (ryža + divoká ryža)	250 g	850W	17-18	5	Pridajte 500 ml studenej vody.
Zmes zrna (ryža + obilie)	250 g	850W	18-19	5	Pridajte 400 ml studenej vody.
Cestoviny	250 g	850W	11-12	5	Pridajte 1000 ml horúcej vody.

Tipy pre úpravu pokrmov (pokračovanie)

Tipy pre úpravu čerstvej zeleniny

Použite vhodnú sklenenú misu s krytom. Pridajte 30 - 45 ml studenej vody (2-3 lyžice) na každých 250 g, ak sa neodporúča iné množstvo - pozri tabuľku. Minimálne časy varenia pozri v tabuľke. Varte zakryté. Vo varení môžete podľa vašich konkrétnych preferencií pokračova˙. Počas varenia a po varení jedenkrát premiešajte. Soľ, bylinky alebo maslo pridajte až po varení. Počas 3-minútového odstátia zakryte.

Rada: Čerstvú zeleninu nakrájajte na rovnaké kúsky. Čím sú kúsky menšie, tým rýchlejšie sa uvaria.

Každú čerstvú zeleninu treba vari˙ pri maximálnom výkone (850 W).

Potravina	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Brokolica	250 g 500 g	4-4,5 8-8,5	3	Pripravte rovnaké hlávky. Rozmiestnite ich do stredu.
Ružičkový kel	250 g	5,5-6,5	3	Pridajte 60 - 75 ml (5 - 6 lyžíc) vody.
Mrkva	250 g	4,5-5	3	Mrkvu nakrájajte na rovnaké kúsky.
Karfiol	250 g 500 g	5-5,5 8,5-9	3	Pripravte rovnaké hlávky. Veľké hlávky prekrojte na polovice. Rozmiestnite ich do stredu.
Cukina	250 g	3,5-4	3	Cukinu nakrájajte na plátky. Pridajte 30 ml (2 lyžice) studenej vody alebo hrudku masla. Varte do mäkka.
Baklažán	250 g	3,5-4	3	Baklažán nakrájajte na kúsky a potrite 1 lyžicou citrónovej š˙avy.
Pór	250 g	4,5-5	3	Pór nakrájajte na plátky.
Huby	125 g 250 g	1,5-2 3-3,5	3	Pripravte malé celé huby, alebo ich nakrájajte na plátky. Nepridávajte vodu. Potrite citrónovou š˙avou. Posoľte a okoreňte. Pred podávaním oceďte.
Cibuľa	250 g	5,5-6	3	Cibuľu nakrájajte na plátky alebo na polovice. Pridajte len 15 ml (1 lyžicu) vody.
Paprika	250 g	4,5-5	3	Papriku nakrájajte na plátky.
Zemiaky	250 g 500 g	4-5 7,5-8,5	3	Odvážte ošúpané zemiaky a nakrájajte ich na rovnaké polky alebo štvrtiny.
Biela kapusta	250 g	5-5,5	3	Kapustu nakrájajte na malé kocky.

OHREV

Mikrovlnná rúra ohrieva jedlo rýchlejšie než bežná rúra a sporák.
Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky. Časy v tabuľke platia pre tekutiny s izbovou teplotou cca +18 až +20°C alebo pre chladené potraviny s teplotou cca +5 až +7°C.

Vkladanie a zakrývanie

Neohrievajte veľké kusy ako napr. celé mäso - takto sa okraje jedla prevaria a vysušia, kým vnútro ešte nebude zohriate. Ohrev malých kúskov je účinnejší.

Nastavenie výkonu a miešanie

Niektoré potraviny sa ohrievajú pri výkone 850 W a iné je potrebné ohrieva˙ pri výkonoch 600 W, 450 W alebo len 300 W.
Pozri orientačnú tabuľku. Všeobecne je lepšie ohrieva˙ jedlo pri nižšom výkone, ak je jedlo jemné, je ho veľa, alebo ak má tendenciu rýchlo sa zohria˙ (napr. mleté potraviny).
Pre najlepšiu účinnos˙ počas ohrevu jedlo premiešajte alebo otočte. Pred podávaním znova podľa možností premiešajte.
Pri ohrievaní nápojov a dojčenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnos˙. Aby nedošlo k nekontrolovanému varu a obareniu, pred ohrevom, počas ohrevu aj po ohreve je nutné tekutinu premieša˙. Počas odstátia nechajte potravinu v rúre. Odporúčame do nápoja vloži˙ plastovú alebo sklenenú lyžicu. Vyhnite sa prehriatiu (a následnému znehodnoteniu) jedla.
Je lepšie nastavi˙ kratší čas a potom prípadne prida˙ ďalší čas ohrevu.

Čas ohrevu a odstátia

Pri prvom ohrievaní danej potraviny je vhodné poznači˙ si čas potrebný na jej ohriatie. Hodí sa vám to pri ďalšom ohrievaní.
Vždy skontrolujte, či je jedlo zohriate aj vnútri.
Po ohreve nechajte jedlo odstá˙ - teplota sa musí vyrovna˙.
Odporúčaný čas odstátia po ohreve je 2-4 minúty, ak v prehľade nie je uvedené inak.
Pri ohrievaní nápojov a dojčenského jedla dbajte na zvýšenú opatrnos˙. Pozri tiež čas˙ s bezpečnostnými upozorneniami.

OHREV TEKUTÍN

Aby sa teploty vyrovnali, nechajte zohrievané potraviny po ukončení ohrevu minimálne 20 sekúnd odstá˙. Jedlo počas ohrievania podľa potreby občas premiešajte. Premiešajte ho VŽDY aj na konci ohrevu. Aby sa predišlo utajenému varu a prípadnému obareniu, je potrebné vloži˙ do nápoja plastovú alebo sklenenú lyžicu a nápoj premieša˙ pred, počas a po ohrievaní.

SK

Ohrev detských pokrmov

Detské pokrmy:

Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Po ohriatí pokrm premiešajte! Pred podávaním nechajte pokrm asi 2-3 minúty odstá˙. Znova premiešajte a skontrolujte teplotu.
Odporúčané teploty pred podávaním: v rozsahu 30 - 40°C.

Detské mlieko:

Nalejte mlieko do sterilizovanej kojeneckej fľaše. Ohrievajte nezakryté. Kojeneckú fľašu nikdy neohrievajte s cumľom, v opačnom prípade môže fľaša pri prehriatí explodova˙. Pred odstátím a pred podávaním dobre pretrepte! Pred podávaním mlieka die˙a˙u vždy skontrolujte jeho teplotu. Odporúčané teploty pred podávaním: okolo 37°C.

Poznámka:

Pred podávaním potraviny die˙a˙u vždy skontrolujte jeho teplotu, aby nedošlo k popáleniu.
Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Ohrev detských pokrmov a mlieka

Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Detské pokrmy (zelenina + mäso)	190 g	600W	30sek.	2-3	Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Detská kaša (vločky + mlieko + ovocie)	190 g	600W	20sek.	2-3	Pokrm nalejte do hlbokého keramického taniera. Varte zakryté. Po varení premiešajte. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút. Pred podávaním dobre premiešajte a skontrolujte teplotu.
Detské mlieko	100 ml 200 ml	300W	30-40sek. 50 s. až 1 min.	2-3	Dobre premiešajte alebo pretrepte a nalejte do sterilizovanej sklenenej fľaše. Vložte do stredu otočného taniera. Varte nezakryté. Dobre pretrepte a nechajte odstá˙ minimálne 3 minúty. Pred podávaním dobre pretrepte a skontrolujte teplotu.

Ohrev tekutín a pokrmov

Úrovne výkonu a časy ohrevu nastavte podľa tabuľky.

Potravina	Porcia	Výkon	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Nápoje Káva, mlieko, čaj, voda (izbová teplota)	150 ml (1pohár) 250 ml (1 šálka)	850W	1-1,5 1,5 -2	1-2	Nalejte nápoj do keramického pohára (150 ml) alebo do šálky (250 ml) a položte ho do stredu otočného taniera. Ohrievajte nezakryté. Po zohriatí a tiež po čase odstátia ju dôkladne premiešajte. Pri vyberaní šálok postupujte opatrne (pozri bezpečnostné upozornenia pre tekutiny).
Polievka (chladená)	250 g	850W	3-3,5	2-3	Nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Po ohreve dobre premiešajte. Pred podávaním znova dôkladne premiešajte.
Guláš (chladený)	350 g	600W	5,5 - 6,5	2-3	Guláš nalejte do hlbokého keramického taniera. Prikryte plastovým krytom. Počas ohrevu príležitostne a pred odstátím a podávaním znova dôkladne premiešajte.
Cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600W	4 ,5 - 5,5	3	Cestoviny (napr. špagety alebo vaječné rezance) položte na plytký keramický tanier. Prikryte fóliou pre použitie v mikrovlnnej rúre. Pred podávaním premiešajte.
Plnené cestoviny s omáčkou (chladené)	350 g	600W	5-6	3	Plnené cestoviny (napr. ravioli, tortellini) položte na plytký keramický tanier. Prikryte plastovým krytom. Počas ohrevu príležitostne a pred odstátím a podávaním znova dôkladne premiešajte.
Plátky jedla (chladené)	350 g	600W	5,5 - 6,5	3	2-3 plátky položte na keramický tanier. Prikryte fóliou pre použitie v mikrovlnnej rúre.

MANUÁLNE ROZMRAZOVANIE

Mikrovlny sú vynikajúci rozmrazovací nástroj. Mikrovlny v krátkom čase jemne rozmrazia zmrazené jedlo. Je to výhodné v prípade nečakanej návštevy.

Zmrazenú hydinu je nutné pred varením dôkladne rozmrazi˙. Odstráňte kovové prvky a obaly, aby sa rozmrazená voda mohla odpari˙.

Zmrazenú potravinu položte do nádoby bez krytu. V polovici obrá˙te, odstráňte prípadnú vodu a droby.
Potravinu príležitostne skontrolujte, či sa nezohrieva.
Ak sa malé a tenké časti rozmrazovanej potraviny zohrievajú, obaľte ich tenkými prúžkami alobalu.

Ak sa hydina na povrchu zahrieva, zastavte rozmrazovanie a pred ďalším pokračovaním nechajte hydinu 20 minút odstá˙.
Pred dokončením rozmrazovania nechajte ryby, mäso a hydinu odstá˙. Čas odstátia pred dokončením rozmrazovania závisí od množstva rozmrazovanej potraviny. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke.

Rada: Tenké potraviny sa rozmrazujú ľahšie než hrubé a malé množstvá sa rozmrazujú rýchlejšie než veľké. Pamätajte na to pri zmrazovaní aj rozmrazovaní.

Pri rozmrazovaní jedla zmrazeného pri teplote -18 až - 20°C postupujte podľa údajov v tabuľke.

Pri rozmrazovaní všetkých zmrazených potravín používajte rozmrazovaciu úroveň výkonu (180 W).

Potravina	Porcia	Čas (min.)	Čas odstátia (min.)	Pokyny
Mäso				
Mleté mäso	250 g 500 g	6,5 -7,5 13-14	5-25	Mäso položte na plytký keramický tanier. Prikryte tenké okraje alobalom. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Bravčové rezne	250 g	7,5 -8,5		
Hydina				
Porciované kurča	500 g (2 ks)	14,5-15,5	15-40	Porciované kurča položte na plytký keramický tanier kožou nadol, celé kurča prsiami nadol. Prikryte tenké okraje (krídla a trtáč) alobalom. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Celé kurča	900 g	28-30		
Ryby				
Rybacie filé	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	6-7 12-13	5-15	Položte zmrazené ryby do stredu plytkého keramického taniera. Tenké časti vložte pod hrubšie kúsky. Prikryte zúžené konce alobalom. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Ovocie				
Plodiny	250 g	6-7	5 - 10	Ovocie položte na plytký okrúhly sklenený tanier (s veľkým priemerom).
Chlieb				
Rožky (ks/ cca 50 g)	2 ks 4 ks	0,5-1 2-2,5	5 - 20	Rožky položte dookola alebo chlieb uložte vodorovne na kuchynský papier do stredu otočného taniera. V polovici rozmrazovania obrá˙te!
Toasty/ Sendvič	250 g	4,5-5		
Nemecký chlieb (pšenično-ražný)	500 g	8-10		

SK

GRIL

Grilovacie - výhrevné teleso je umiestnené pod vrchnou čas˙ou vnútorného priestoru rúry. Teleso pracuje pri zatvorených dvierkach a pri otáčaní otočného taniera. Otáčanie otočného taniera prispeje k rovnomernejšiemu zhnednutiu pokrmu. Predhriatie grilu v dĺžke 4 minút zabezpečí rýchlejšie zhnednutie pokrmu.

Nádoby vhodné na grilovanie:
Musia by˙ nehorľavé a môžu obsahova˙ kov. Nepoužívajte plastový riad. Môže sa roztavi˙.

Potraviny vhodné pre grilovanie:
Kotlety, klobásy, rezne, fašírky, plátky slaniny a šunky, tenké ryby, sendviče a všetky druhy toastov s oblohou.

Dôležité upozornenie:
Vždy keď používate len gril, grilovacie - výhrevné teleso musí by˙ vo vodorovnej polohe pod vrchnou čas˙ou. Nesmie by˙ vo zvislej polohe popri bočnej stene. Jedlo umiestňujte na vysoký podstavec, ak nie je odporúčané iné umiestnenie.

MIKROVLNNÉ VARENIE + GRILOVANIE

Tento varný režim kombinuje teplo vyžarované grilom s rýchlos˙ou mikrovlnného varenia. Režim pracuje len pri zatvorených dvierkach a pri otáčaní otočného taniera. Otáčanie otočného taniera prispeje k rovnomernejšiemu zhnednutiu pokrmu. Tento model ponúka tri kombinované režimy:
600W + Gril, 450W + Gril a 300W + Gril.

Nádoby vhodné pre mikrovlnné varenie + grilovanie
Používajte nádoby prepúš˙ajúce mikrovlny. Nádoby musia by˙ nehorľavé. V kombinovanom režime nepoužívajte kovové nádoby. Nepoužívajte plastový riad. Môže sa roztavi˙.

Potraviny vhodné pre mikrovlnné varenie + grilovanie:
Medzi potraviny vhodné pre kombinované varenie patria všetky druhy varných potravín, pri ktorých sa následne vyžaduje pripečenie do hnedasta (napr. zapekané cestoviny) a tiež potraviny, ktoré na zhnednutie povrchu potrebujú krátky čas. Režim je tiež možné použi˙ pre hrubé potraviny, ktoré sa pripravujú s chrumkavým hnedastým povrchom (napr. porciované kurča otáčané počas varenia). Podrobnosti pozri v tabuľke pre grilovanie.

Dôležité upozornenie:
Pri používaní kombinovaného režimu (mikrovlny + gril) musí by˙ výhrevné teleso vždy vo vodorovnej polohe pod vrchnou čas˙ou. Nesmie by˙ vo zvislej polohe popri bočnej stene. Jedlo umiestňujte na vysoký podstavec, ak nie je odporúčané iné umiestnenie. V iných prípadoch ho umiestňujte priamo na otočný tanier. Podrobnosti pozri v uvedenej tabuľke.

Ak má by˙ jedlo hnedasté z oboch strán, treba ho otoči˙.

Tipy pre grilovanie zmrazených potravín
Úrovne výkonu a časy grilovania nastavte podľa tabuľky.

Čerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Q k . l kDD (mig.)	2. Q k . l kDD (mig.)	Pokyny
Rožky (ks/cca 50 g)	2 ks 4 ks	MW + Gril	300W + Gril 1-1,5 2-2,5	Len gril 1-2 1-2	Rožky rozmiestnite po celej ploche podstavca dookola. Grilujte druhú stranu rožkov, až kým nebudú chrumkavé. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 5 minút.
Bagety + obloha (napr. paradajky, syr, šunka, šampiňóny, atď.)	250-300 g (2 ks)	450W + Gril	8-9	--	2 zmrazené bagety umiestnite na podstavec vedľa seba. Po grilovaní nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Pečenie (zelenina a zemiaky)	400 g	450W + Gril	13-14	--	Potravinu položte do malej, okrúhlej sklenenej misy. Položte nádobu na podstavec. Po varení nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Cestoviny (Cannelloni, makaróny, lazane)	400 g	600W + Gril	14-15	--	Položte cestovinu do hranatej plytkej sklenenej nádoby. Nádobu položte priamo na otočný tanier. Po varení nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Kuracie prsty	250 g	450W + Gril	5-5,5	3-3,5	Položte kuracie prsty na podstavec.
Zemiakové lupienky smažené v rúre	250 g	450W + Gril	9-11	4-5	Lupienky položte priamo na papier na pečenie na podstavci.

SK

<u>Tipy pre grilovanie čerstvých potravín</u>

Predhrejte gril v dĺžke 4 minút.

Úrovne výkonu a časy grilovania nastavte podľa tabuľky.

Čerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Q k . l kQ Q (mig.)	2. Q k . l kQ Q (mig.)	Pokyny
Toastové plátky	4 ks (každý 25 g)	Len gril	4-5	4,5-5,5	Toastové plátky umiestnite na podstavec vedľa seba.
Rožky (už upečené)	2-4 ks	Len gril	2-3	2-3	Rožky umiestnite do kruhu priamo na otočný tanier. Položte ich spodnou stranou nahor.
Grilované paradajky	200 g (2 ks) 400 g (4 ks)	300W + Gril	3,5-4,5 6-7	--	Paradajky nakrájajte na polovice. Na vrch položte syr. Položte ich dookola na plytkú sklenenú nádobu. Nádobu položte na podstavec.
Toast Hawaii (šunka, ananás, plátky syra)	2 ks (300 g)	450W + Gril	3,5-4	--	Najskôr opečte krajce chleba. Toast s oblohou umiestnite na podstavec. 2 toasty umiestnite na podstavec oproti sebe. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Pečené zemiaky	250 g 500 g	600W + Gril	4,5-5,5 8-9	--	Zemiaky nakrájajte na polovice. Rozmiestnite ich do kruhu na podstavec s odrezanou stranou smerom ku grilu.
Porciované kurča	450 - 500 g (2 ks)	300W + Gril	8-9	9-10	Kuracinu potrite olejom a koreninami. Kúsky rozmiestnite po celej ploche podstavca dookola kos˙ami smerom do stredu. Do stredu podstavca nedávajte žiadny kúsok. Nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.

Čerstvé potraviny	Porcia	Výkon	1. Q k . l kQ Q (mig.)	2. Q k . l kQ Q (mig.)	Pokyny
Jahňacie kotlety (stredne prepečené)	400 g (4 ks)	Len gril	11-13	8-9	Jahňacinu potrite olejom a ochu˙te ju korením. Rozmiestnite ich na podstavci do kruhu. Po grilovaní nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Bravčové rezne	250 g (2 ks)	MW + Gril	300W + Gril 7-8	Len gril 6-7	Rezne potrite olejom a ochu˙te ich korením. Rozmiestnite ich na podstavci do kruhu. Po grilovaní nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút.
Pečené jablká	1 jablko (okolo 200 g) 2 jablká (okolo 400 g)	300W + Gril	4-4,5 6-7	--	Odkôstkujte jablká a naplňte ich hrozienkami a marmeládou. Navrch položte niekoľko mandlí. Jablká položte na plytký okrúhly sklenený tanier. Položte tanier priamo na otočný tanier.

SK

Tipy pre úpravu pokrmov (pokračovanie)

ŠPECIÁLNE RADY

Rozpúš˙anie masla

50 g masla položte do malej hlbokej sklenenej nádoby. Prikryte plastovým krytom. Zohrievajte 30-40 sekúnd pri výkone 850 W, kým sa maslo nerozpustí.

Rozpúš˙anie čokolády

100 g čokolády položte do malej hlbokej sklenenej nádoby.
Zohrievajte 3 - 5 minút pri výkone 450 W, kým sa čokoláda nerozpustí.
Počas rozpúš˙ania jeden- alebo dvakrát premiešajte. Pri vyberaní vždy používajte rukavice!

Rozpúš˙anie skryštalizovaného medu

20 g skryštalizovaného medu položte do malej hlbokej sklenenej nádoby.
Zohrievajte 20 - 30 sekúnd pri výkone 300 W, kým sa med nerozpustí.

Rozpúš˙anie želatíny

Suchú želatínu (10 g) namočte na 5 minút do studenej vody.
Želatínu položte do malej sklenenej misy.
Zohrievajte 1 minútu pri výkone 300 W.
Po rozpustení premiešajte.

Varenie polevy/zmrzliny (pre zákusky a torty)

Rozmixujte instantnú polevu (cca 14 g) so 40 g cukru a 250 ml studenej vody.
Varte nezakryté v sklenenej mise cca 3,5 až 4,5 minúty pri výkone 850 W, kým nebude poleva/zmrzlina priehľadná.
Počas varenia dvakrát premiešajte.

Varenie džemu

Vložte 600 g ovocia (napr. zmes plodín) do sklenenej misy s vhodnými rozmermi a s krytom.
Pridajte 300 g konzervujúceho cukru a dobre premiešajte.
Varte zakryté cca 10 - 12 minút pri výkone 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát premiešajte. Vylejte priamo do záváraninových pohárov s uzatváracími vekami.
Zatvorené nechajte odstá˙ v dĺžke 5 minút.

Varenie pudingu

Práškový puding rozmixujte s cukrom a mliekom (500 ml) podľa návodu na obale.
Dobre miešajte.
Použite vhodnú sklenenú misu s krytom.
Varte zakryté 6,5 až 7,5 minút pri výkone 850 W.
Počas varenia niekoľkokrát dobre premiešajte.

Praženie mandlí

30 g mandlí rovnomerne rozmiestnite v stredne veľkej keramickej nádobe.
Vyprážajte cca 3,5 až 4,5 minúty pri výkone 600 W. Počas praženia niekoľkokrát premiešajte.
Po dokončení nechajte odstá˙ v dĺžke 2 - 3 minút v rúre. Pri vyberaní vždy používajte rukavice!

Čistenie mikrovlnnej rúry

Aby sa zabránilo usadzovaniu zvyškov jedál alebo mastnoty na stenách a dne zariadenia, je potrebné pravidelne očisti˙ nasledovné časti:

- ***Vnútorné a vonkajšie steny zariadenia***
- ***Dvierka a tesnenia dvierok***
- ***Otočný tanier a otočný prstenec***

 Tesnenia na dvierkach udržujte vždy čisté a ubezpečte sa, že sa dvierka správne zatvárajú.

 Ak bude zariadenie znečistené, môže dôjs˙ k poškodeniu povrchu, čo môže ma˙ vplyv na funkčnos˙ zariadenia a môže vzniknú˙ nebezpečná situácia.

1. Vonkajšie povrchy zariadenia očistite mäkkou handričkou, namočenou v teplej vode s roztokom saponátu. Dôkladne opláchnite a utrite dosucha.

2. Odstráňte nečistoty a fľaky z vnútorných povrchov a otočného prstenca mäkkou handričkou, namočenou v teplej vode s roztokom saponátu. Dôkladne opláchnite a utrite dosucha.

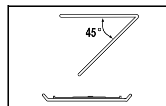
3. Ak chcete odstráni˙ zaschnuté zvyšky jedál a zápach, položte na otočný tanier pohár zriedenej citrónovej š˙avy a ohrievajte ju 10 minút pri maximálnej úrovni výkonu.

4. Keď je potrebné, vyčistite otočný tanier v umývačke riadu.

 Do ventilačných otvoroch **NESMIE** vniknú˙ voda. Na čistenie **NEPOUŽÍVAJTE** abrazívne čistiace prostriedky, drôtené špongie ani rozpúš˙adlá. Osobitne dbajte na to, aby po čistení tesnení dvierok žiadne zvyšky:

- Nezostali nahromadené na tesnení
- Nebránili dvierkam v správnom zatváraní

 Vnútro mikrovlnnej rúry **ČISTITE** mäkkou handričkou namočenou vo vlažnej vode s roztokom saponátu po každom použití. Pred čistením musí rúra vychladnú˙, aby nedošlo k úrazu.



Pri čistení hornej časti vnútra rúry najprv otočte ohrievač o 45° a následne vykonajte čistenie.

Skladovanie a údržba mikrovlnnej rúry

Pri uskladnení alebo pri odovzdaní zariadenia do servisu je potrebné dodrža˙ niekoľko jednoduchých bezpečnostných opatrení.

Zariadenie sa nesmie používa˙, ak sú poškodené dvierka alebo tesnenia dvierok:

- ***Ak sú zlomené pánty***
- ***Ak sú poškodené tesnenia***
- ***Ak je deformovaný alebo ohnutý kryt zariadenia***

Servisné alebo opravárenské práce na zariadení môžu vykonáva˙ iba autorizovaní servisní pracovníci

☛ **NIKDY** neodoberajte kryt zariadenia. Ak zariadenie nefunguje správne a je potrebná oprava, alebo máte pochybnosti o jeho stave:
- Odpojte sie˙ovú šnúru
- Kontaktujte najbližší autorizovaný servis

✉ Ak je potrebné uskladni˙ zariadenie na krátky čas, umiestnite ho na suché miesto bez zvýšenej prašnosti.
Dôvod: Prach a vlhkos˙ môžu nepriaznivo ovplyvni˙ funkčnos˙ zariadenia.

✉ Táto mikrovlnná rúra nie je určená na komerčné používanie.

Slovakia



Správna likvidácia tohoto výrobku (Elektrotechnický a elektronický odpad)

Toto označenie na výrobku alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení jeho životnosti by nemal byť likvidovaný s ostatným odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete takéto typy výrobkov oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmto výrobkom, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im výrobok predal, alebo príslušný úrad v okolí ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok by nemal byť likvidovaný spolu s ostatným priemyselným odpadom.

Technické údaje

SK

Spoločnos˙ SAMSUNG neustále zlepšuje svoje produkty. Z tohto dôvodu je právo na zmeny technických údajov aj návodu na použitie vyhradené.

Model	**FG87KST/FG87K**
Napájanie	230V ~ 50 Hz
Príkon Mikrovlnné varenie Gril Kombinovaný režim	 1300 W 1100 W 2400 W
Výstupný výkon	100 W/850 W (IEC-705)
Pracovná frekvencia	2450 MHz
Magnetrón	OM75P(31)
Chladenie	Chladiaci ventilátor
Rozmery (š x v x h) Vonkajšie Vnútorné	 489 x 312 x 360 mm 330 x 211 x 329 mm
Objem	23 l
Hmotnos˙ Netto	 15,5 kg (cca)
Hlučnos˙	42 dB(A)



HU : **Bármilyen észrevétele, vagy kérdése van Samsung termékekkel kapcsolatban, forduljon a SAMSUNG ügyfélszolgálathoz**

EN : **If you have any questions or comments relating to Samsung products, please contact the SAMSUNG customer care centre.**

06 40 985 985
www.samsung.com/hu